

22/02/01
#1792

PCT/NL

10/018675
00/00423

KONINKRIJK DER

NL 00/423

4



NEDERLANDEN

Bureau voor de Industriële Eigendom

REC'D 27 JUL 2000

WIPO

PCT

INF



Hierbij wordt verklaard, dat in Nederland op 16 juni 1999 onder nummer 1012346,

ten name van:

Cornelis Margaretha Theodorus Maria BONGERS

te Helmond

een aanvraag om octrooi werd ingediend voor:

"Gedifferentieerde atmosferische verpakking",

onder inroeping van een recht van voorrang, gebaseerd op de in Nederland op

15 januari 1999 onder nummer 1011045, de op 19 januari 1999 onder nummer 1011072,

de op 29 januari 1999 onder nummer 1011175 en de op 11 februari 1999 onder nummer 1011277

ingediende aanvragen om octrooi, en

dat de hieraan gehechte stukken overeenstemmen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

Rijswijk, 14 juli 2000.

De Directeur van het Bureau voor de Industriële Eigendom,
voor deze,

I.O.

A.W. van der Kruk

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

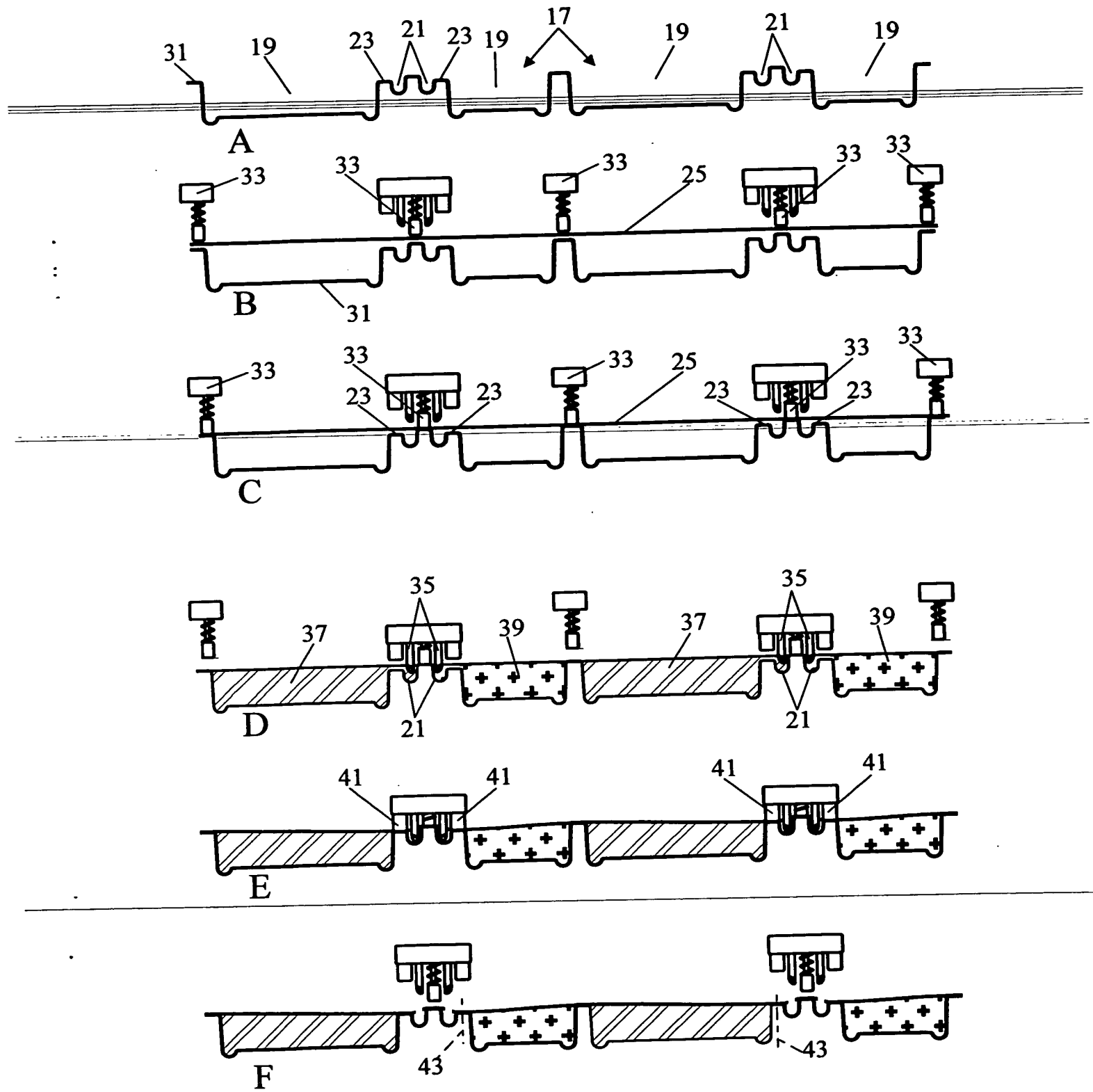
UITTREKSEL:

Gedifferentieerde atmosferische verpakking.

- 5 Bij een werkwijze voor het verpakken van voedsel in een verpakking onder een conserveringsgas, wordt het voedsel eerst in een bak (19) geplaatst waarna in een vacuümruimte een folie (25) langs de omtrek van de bak geseald wordt. Vervolgens wordt het conserveringsgas (37, 39) in de bak geïnjecteerd via een holle naald (35) die door de folie wordt geprikt. Tenslotte wordt de bak gasdicht afgesloten. Dit kan gebeuren door de
- 10 bak te verdelen in een hoofdbak (19) en een hulpbak (21) die via een brug (23) met elkaar zijn verbonden. De naald (35) wordt ter plaatse van de hulpbak (21) door de folie (25) geprikt. Na het injecteren wordt de folie (25) tussen de hoofdbak (19) en de hulpbak (21) aan de brug (23) geseald. Eventueel kan daarna de hulpbak (21) van de hoofdbak (19) worden verwijderd. Met deze werkwijze is het mogelijk om één verpakking te verkrijgen
- 15 met een in principe onbeperkt aantal bakken met verschillende gas atmosferen.

(Figuur 3)

10 12 46



Gedifferentieerde atmosferische verpakking.

BESCHRIJVING:

5

Gebied van de uitvinding.

10

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het verpakken van voedsel onder een atmosfeer, omvattende het plaatsen van het voedsel in een aan één zijde open bak, het aanbrengen van een folie over de open zijde van de bak, het verwijderen van lucht uit de bak en sealen van de folie aan de bak langs althans het grootste deel van de omtrek van de open zijde van de bak, en het inbrengen van een conserveringsgas in de bak.

Onder bak kan zowel een diepgetrokken bak als een geperste schaal worden verstaan of elke andere soort bak.

15

Stand van de techniek.

20

Een dergelijke werkwijze is bekend uit het Amerikaanse patent US 4.831.811. Hierbij wordt een tray met twee rijen diepgetrokken bakken en een folie die over de open zijden van de bakken aanwezig is in een ruimte gebracht. Vervolgens wordt de folie langs het grootste deel van de omtrek aan de bakken geseald. Daarna wordt de ruimte in de bakken vacuüm gezogen via de opening ter plaatse van het niet gesealde gedeelte en worden conserveringsgassen in de bakken gebracht. Tenslotte wordt het resterende deel geseald en worden de bakken in paren van elkaar gescheiden. Doordat er

25

twee rijen bakken zijn die tijdens het proces door een tussenschot van elkaar gescheiden zijn, kan in elke rij een ander conserveringsgas gebruikt worden. Deze bekende werkwijze is enkel geschikt voor het verpakken van verschillende soorten voedsel in één verpakking met diepgetrokken bakken onder twee verschillende gas atmosferen.

30

Samenvatting van de uitvinding.

Een doel van de uitvinding is het verschaffen van een werkwijze van de in

de aanhef omschreven soort waarmee het mogelijk is om één verpakking te kunnen verkrijgen met een in principe onbeperkt aantal bakken met verschillende gas atmosferen. Hiertoe is de werkwijze volgens de uitvinding gekenmerkt, doordat het conserveringsgas

5 folie langs althans het grootste deel van de omtrek aan de bak is geseald, waarna de bak gasdicht wordt afgesloten. Door het gas in de bakken te injecteren kan zonder problemen in elke bak van een meervoudige verpakking een ander conserveringsgas gebracht worden.

Bij voorkeur wordt de folie onder vacuüm condities langs de hele omtrek van de bak gasdicht aan de bak geseald. Echter de in de bak aanwezige lucht hoeft niet
 10 noodzakelijkerwijs eerst uit de bak verwijderd te worden alvorens het conserveringsgas te injecteren. Door de folie niet over de hele omtrek van de bak aan de bak te sealen, zal de in de bak aanwezige lucht via de opening ter plaatste van het niet gesealde deel, uit de bak gedreven worden door het conserveringsgas tijdens het injecteren. Na het injecteren dient de opening afgesloten te worden door ter plaatse daarvan de folie aan de bak te sealen.

15 In een verpakking kan via één naald achtereenvolgens verschillende gassen geïnjecteerd worden die zich daarna in de verpakking vermengen. De gassen kunnen ook vooraf gemengd worden en als mengsel via één naald geïnjecteerd worden. Ook kunnen verscheidene naalden in een verpakking gestoken worden waarbij via elke naald een gas geïnjecteerd wordt waarna de gassen zich in de verpakking vermengen.

20 Een uitvoeringsvorm van de werkwijze is gekenmerkt, doordat de bak verdeeld is in een hoofdbak en een hulpbak die via een brug met elkaar zijn verbonden, waarbij in de brug eventueel een kanaal aanwezig is tussen de hoofdbak en de hulpbak en de naald ter plaatse van de hulpbak door de folie wordt geprikt, en waarbij het gasdicht afsluiten geschiedt door de folie tussen de hoofdbak en de hulpbak aan de brug te sealen.

25 Een voordeel hiervan is dat voorkomen wordt dat de injectie naald in contact kan komen met het voedsel in de bak.

Een verdere uitvoeringsvorm van de werkwijze is gekenmerkt, doordat na het sealen van de folie aan de brug, de hulpbak van de hoofdbak wordt verwijderd. Hiermee wordt een verpakking verkregen die hetzelfde uiterlijk heeft als bekende verpakkingen van
 30 dergelijke producten.

Een andere uitvoeringsvorm van de werkwijze is gekenmerkt, doordat het gasdicht afsluiten van de bak geschiedt door een sticker op de folie aan te brengen op de

plaats waar de naald door de folie is geprikt. Deze methode is onder andere voordelig indien er minder hoge eisen aan het uiterlijk van de verpakking worden gesteld.

Een bijzonder voordelige uitvoeringsvorm van de werkwijze volgens de uitvinding is gekenmerkt, doordat verschillende soorten voedsel in verschillende bakken

5 van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie een samenstelling bevat omvattende een oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator, waarbij oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie slechts gedeeltelijk bestraald wordt ter plaatse van een aantal van de bakken.

10 De genoemde folie is bekend uit de Europese octrooiaanvraag EP-A 0 520 257. De genoemde wijze van bestralen is bekend uit de internationale octrooiaanvraag WO 99/21699. Beide documenten zijn door deze verwijzing in de huidige octrooiaanvraag opgenomen. Op deze wijze kan voedsel dat in een zuurstofarme omgeving als ook voedsel dat in een zuurstof houdende omgeving verpakt dient te worden eenvoudig in één

15 verpakking verpakt worden.

Opgemerkt wordt dat deze wijze van verpakken ook los van de injectie werkwijze toegepast kan worden.

Nog een verdere voordelige uitvoeringsvorm van de werkwijze volgens de uitvinding is gekenmerkt, doordat verschillende soorten voedsel in verschillende bakken

20 van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken wordt geperforeerd. Op deze wijze kan voedsel dat ademt, zoals groenten, als ook voedsel dat niet ademt, eenvoudig in één verpakking verpakt worden. Door de perforaties wordt voorkomen dat zich condens vormt op de folie waardoor de inhoud niet meer zichtbaar zou zijn.

25 Ook hierbij wordt opgemerkt dat deze wijze van verpakken los van de injectie werkwijze toegepast kan worden.

De uitvinding heeft tevens betrekking op een inrichting voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens de uitvinding omvattende een vacuümruimte en sealmiddelen voor het sealen van een folie aan de omtrek van een aan één zijde open

30 bak.

Voor wat betreft de inrichting is de uitvinding gekenmerkt, doordat de inrichting voorts injectiemiddelen omvat voor het doorsteken van een folie en het injecteren

van een conserveringsgas in een bak.

Een uitvoeringsvorm van de inrichting is gekenmerkt, doordat de inrichting verdere sealmiddelen omvat voor het sealen van een folie aan een brug tussen een hulpbak en een hoofdbak van een bak.

5 Nog een uitvoeringsvorm van de inrichting is gekenmerkt, doordat de inrichting voorts scheidingsmiddelen omvat voor het scheiden van een hulpbak van een hoofdbak.

De uitvinding heeft voorts betrekking op een verpakking voor het verpakken van voedsel volgens de werkwijze volgens de uitvinding, omvattende een bak die aan een zijde open is en afgesloten is door een folie die langs de omtrek van de open zijde van de bak gasdicht aan de bak is geseald, waarbij in de bak voedsel en een conserveringsgas aanwezig zijn.

Voor wat betreft de verpakking is de uitvinding gekenmerkt, doordat de bak verdeeld is in een hoofdbak en een hulpbak die via een brug met elkaar zijn verbonden, waarbij in de brug eventueel een kanaal aanwezig is tussen de hoofdbak en de hulpbak, en waarbij de folie aan de brug is geseald en het voedsel in de hoofdbak aanwezig is.

Een uitvoeringsvorm van de verpakking is gekenmerkt, doordat in de hulpbak zuurstof aanwezig is en in de hoofdbak althans nagenoeg geen zuurstof aanwezig is, waarbij althans een deel van de sealnaad tussen de hoofdbak en de hulpbak zwakker is dan de sealnaad om buitenomtrek van de hoofdbak en de hulpbak of onderbroken is en ter plaatse van de onderbreking tegen de brug is gespannen. De sealnaad tussen de bakken is bij voorkeur zodanig zwak dat bij het indrukken van de folie van de zuurstof houdende bak, door de verhoogde druk de sealnaad breekt of de folie los komt van de flens waarna de zuurstof in de bak wordt geperst. Hierdoor kunnen producten die niet lang bewaard kunnen blijven in zuurstof houdende atmosferen maar bij voorkeur wel in zuurstof houdende atmosferen verkocht dienen te worden, bijvoorbeeld vanwege het betere uiterlijk in deze atmosfeer, op eenvoudige wijze in een zuurstof houdende atmosfeer gebracht worden zonder de verpakking te openen of te doorbreken.

Een bijzonder voordelige uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding is gekenmerkt, doordat de verpakking verscheidene bakken omvat met verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie een samenstelling bevat omvattende een oxideerbare organische verbinding en een

metallische overgangskatalysator, waarbij oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie slechts gedeeltelijk bestraald is ter plaatse van een aantal van de bakken waardoor zuurstof uit deze bakken is verwijderd. De folie en de wijze van bestraling zijn hierbij identiek aan die bij de hiervoor beschreven werkwijze volgens de uitvinding.

Opgemerkt wordt dat deze verpakking ook los van de verpakking met een hoofdbak en hulpbak toegepast kan worden.

Nog een verdere voordelige uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding is gekenmerkt, doordat de verpakking verscheidene bakken omvat met verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken is geperforeerd.

Ook hierbij wordt opgemerkt dat deze verpakking los van de verpakking met een hoofdbak en hulpbak toegepast kan worden.

15 **Beknorte omschrijving van de tekeningen.**

Hieronder zal de uitvinding nader worden toegelicht aan de hand van in de tekeningen weergegeven uitvoeringsvoorbeelden van de verpakking volgens de uitvinding. Hierbij toont:

20 Figuur 1 een eerste uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding;

 Figuur 2 een tweede uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding;

25 Figuur 3 verschillende werkwijzestappen voor het verpakken van voedsel in een in figuur 2 weergegeven verpakking;

 Figuur 4 een derde uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding; en

 Figuur 5 een doorsnede van de verpakking volgens figuur 4 langs lijn A-A.

30 **Gedetailleerde omschrijving van de tekeningen.**

Figuur 1 toont een eerste uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de

uitvinding. De verpakking 1 bestaat uit een tray 3 met vier bakken 5 die via flenzen 7 met elkaar zijn verbonden. De bakken 5 zijn gasdicht afgesloten door een folie 9 die aan de flenzen 7 is geseald. In de bakken 5 bevinden zich verschillende producten (voor de overzichtelijkheid zijn deze niet weergegeven) onder verschillende atmosferen. De

5 verschillende conserveringsgassen zijn via injectienaalden door de folie in de bakken geïnjecteerd. De gaten 11 van de injectienaalden zijn afgesloten door een sticker 13.

Figuur 2 toont een tweede uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding. Ook hierin is voedsel onder verschillende atmosferen verpakt door injecteren van gas in de bakken, echter niet door rechtstreeks de injectienaald in de bak met voedsel te steken. De verpakking 15 bestaat uit twee bakken 17 die elk onderverdeeld zijn in een hoofdbak 19 en een hulpbak 21, die via een brug 23 aan elkaar bevestigd zijn. Over de bakken bevindt zich een folie 25, die onder vacuüm condities langs de omtrek van de bak 17 wordt geseald met een hoofdseal 27. Daarna worden de injectienaalden ter plaatse van de hulpbakken 21 door de folie 25 gestoken en worden de conserveringsgassen in de bakken 17 geïnjecteerd. Hierbij stroomt het geïnjecteerde gas tussen de brug 23 en de folie 25 in de hoofdbak 19, waarin zich het voedsel bevindt. Vervolgens wordt de folie 25 aan de brug 23 geseald met een hulpseal 29 en kan indien gewenst de hulpbak 21 verwijderd worden.

In figuur 3 worden de verschillende werkwijzestappen voor het verpakken van voedsel in de in figuur 2 weergegeven verpakking nader getoond. In figuur 3A is een tray 31 getoond bestaande uit hoofdbakken 19 en hulpbakken 21. In de hoofdbakken 19 is reeds voedsel aanwezig dat echter voor de overzichtelijkheid niet is weergegeven. De tray 31 bevindt zich in een vacuümruimte. Vervolgens wordt een folie 25 over de tray 31 aangebracht, zie figuur 3B. Deze folie 25 wordt vervolgens gasdicht om de omtrek van een bak 17 geseald door sealorganen 33, zie figuur 3C, waarbij tussen de hoofdbak 19 en de hulpbak 21 de folie 25 niet aan de brug 23 wordt geseald. Vervolgens worden, ter plaatse van de hulpbakken 21, injectienaalden 35 door de folie 25 geprikt, zie figuur 3D. Via de injectienaalden 35 worden verschillende conserveringsgassen 37, 39 in de hulpbakken 21 geïnjecteerd. De conserveringsgassen 37, 39 stromen vervolgens tussen de bruggen 23 en de folie 25 in de hoofdbakken 19. Om te voorkomen dat de gasdruk in de bakken de folie 25 los van de tray 31 scheurt of kapot maakt, wordt het vacuüm van de omgeving opgeheven door de ruimte waarin de tray 31 zich bevindt te beluchten. In plaats van het

opheffen van het vacuüm kan ook een drukplaat op de folie aangebracht worden die de gasdruk in de bakken compenseert. Tenslotte wordt de folie 25 tussen de hoofdbakken 19 en de hulpbakken 21 aan de brug 23 geseald door verdere sealorganen 41, zie figuur 3E.

Daarna worden de injectienaalden 35 teruggetrokken en de hulpbakken 19 van de
 5 hoofdbakken 21 afgesneden langs lijnen 43, zie figuur 3F, zodat de in figuur 2 getoonde verpakking wordt verkregen.

De hierboven beschreven werkwijze kan ook onder normale atmosferische omstandigheden uitgevoerd worden in plaats van onder vacuüm. In dat geval wordt in de, in figuur 3C getoonde, werkwijze stap de folie 25 niet ter plaatse van de buitenste
 10 sealorganen 33 aan de tray 31 geseald maar blijft de folie aan deze uiteinden open. Bij het vervolgens injecteren van gas in de hulpbakken 21, stroomt het gas in de hoofdbakken 19 en drijft daarbij de in de hoofdbakken aanwezige lucht via de opening ter plaatse van de
 nog niet aan de tray 31 vast gesealde folie 25 uit de bakken. Daarna wordt de folie op deze plaatsen en ter plaatse van de bruggen 23 aan de tray 31 geseald om de ruimte in de
 15 hoofdbakken 19 luchtdicht af te sluiten.

Figuur 4 toont nog een derde uitvoeringsvorm van de verpakking volgens de uitvinding. Deze verpakking 45 bestaat uit een schaal 47 waarin zich een aantal hoofdbakken 49 en hulpbakken 51 bevinden. Tussen de hoofdbakken 49 en de hulpbakken 51 bevinden zich bruggen 53. In deze bruggen bevinden zich kanalen 55 die de ruimten in
 20 de hoofdbakken en hulpbakken met elkaar in verbinding stellen. De hoofdbakken 49, de hulpbakken 51 en de kanalen 55 zijn aan de open bovenzijde afgesloten door een folie 57, die aan flenzen 59 van de schaal 45 en aan de bruggen 53 is geseald.

De folie 57 bevat een oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator. Hierbij kan de oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd
 25 worden door de folie te bestralen. De folie 57 is ter plaatse van twee van de hoofdbakken bestraald. Deze bestraalde delen 61 van de folie 57 hebben de zuurstof uit de eronder aanwezige hoofdbakken verwijderd. Ter plaatse van een andere hoofdbak is de folie 57 voorzien van perforaties 63, waardoor het voedsel in deze bak kan ademen.

Voor de duidelijkheid is in figuur 5 een doorsnede weergegeven van de in
 30 figuur 4 getoonde schaal 47, langs lijn A-A.

Hoewel in het voorgaande de uitvinding is toegelicht aan de hand van de tekeningen, dient te worden vastgesteld dat de uitvinding geenszins tot de in de tekeningen

getoonde uitvoeringsvormen is beperkt. De uitvinding strekt zich mede uit tot alle van de in de tekeningen getoonde uitvoeringsvormen afwijkende uitvoeringsvormen binnen het door de conclusies gedefinieerde kader. Zo is het ook mogelijk met de werkwijze volgens ~~de uitvinding om een enkelvoudige verpakking met maar één bak waarin één~~

5 conserveringsgas aanwezig is te vervaardigen.

CONCLUSIES:

1. Werkwijze voor het verpakken van voedsel onder een atmosfeer, omvattende het plaatsen van het voedsel in een aan één zijde open bak, het aanbrengen van een folie over de open zijde van de bak, het verwijderen van lucht uit de bak en sealen van de folie aan de bak langs althans het grootste deel van de omtrek van de open zijde van de bak, en het inbrengen van een conserveringsgas in de bak, met het kenmerk, dat het conserveringsgas via een holle naald, die door de folie geprikt wordt, in de bak wordt geïnjecteerd nadat de folie langs althans een deel van de omtrek aan de bak is geseald, waarna de bak gasdicht wordt afgesloten.
- 5 2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat de bak verdeeld is in een hoofdbak en een hulpbak die via een brug met elkaar zijn verbonden, waarbij in de brug eventueel een kanaal aanwezig is tussen de hoofdbak en de hulpbak en de naald ter plaatse van de hulpbak door de folie wordt geprikt, en waarbij het gasdicht afsluiten geschiedt door de folie tussen de hoofdbak en de hulpbak aan de brug te sealen.
- 10 3. Werkwijze volgens conclusie 2, met het kenmerk, dat na het sealen van de folie aan de brug, de hulpbak van de hoofdbak wordt verwijderd.
- 15 4. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat het gasdicht afsluiten van de bak geschiedt door een sticker op de folie aan te brengen op de plaats waar de naald door de folie is geprikt.
- 20 5. Werkwijze volgens één der voorgaande conclusies, met het kenmerk, dat verschillende soorten voedsel in verschillende bakken van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie een samenstelling bevat omvattende een oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator, waarbij oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie slechts gedeeltelijk bestraald wordt ter plaatse van één
- 25 of meer van de bakken.
- 30 6. Werkwijze volgens één der voorgaande conclusies, met het kenmerk, dat verschillende soorten voedsel in verschillende bakken van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken wordt geperforeerd.
7. Werkwijze voor het verpakken van verschillende soorten voedsel onder verschillende atmosferen, met het kenmerk, dat de verschillende soorten voedsel in

verschillende bakken van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie een samenstelling bevat omvattende een oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator, waarbij oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie

5 slechts gedeeltelijk bestraald wordt ter plaatse van één of meer van de bakken.

8. Werkwijze voor het verpakken van verschillende soorten voedsel onder verschillende atmosferen, met het kenmerk, dat verschillende soorten voedsel in verschillende bakken van één verpakking worden verpakt, waarbij de verschillende bakken door één folie worden afgesloten, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken wordt geperforeerd.

10

9. Inrichting voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens één der voorgaande conclusies omvattende een vacuümruimte en sealmiddelen voor het sealen van een folie aan de omtrek van een aan één zijde open bak, met het kenmerk, dat de inrichting voorts injectiemiddelen omvat voor het doorsteken van een folie en het injecteren van een conserveringsgas in een bak.

15

10. Inrichting volgens conclusie 9, met het kenmerk, dat de inrichting verdere sealmiddelen omvat voor het sealen van een folie aan een brug tussen een hulpbak en een hoofdbak van een bak.

11. Inrichting volgens conclusie 10, met het kenmerk, dat de inrichting voorts scheidingsmiddelen omvat voor het scheiden van een hulpbak van een hoofdbak.

20

12. Verpakking voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens conclusie 2, 3, 5 of 6, omvattende een bak die aan een zijde open is en afgesloten is door een folie die langs de omtrek van de open zijde van de bak gasdicht aan de bak is geseald, waarbij in de bak voedsel en een conserveringsgas aanwezig zijn, met het kenmerk, dat de bak verdeeld is in een hoofdbak en een hulpbak die via een brug met elkaar zijn verbonden, waarbij in de brug eventueel een kanaal aanwezig is tussen de hoofdbak en de hulpbak, en waarbij de folie aan de brug is geseald en het voedsel in de hoofdbak aanwezig is.

25

13. Verpakking volgens conclusie 11, met het kenmerk, dat in de hulpbak zuurstof aanwezig is en in de hoofdbak althans nagenoeg geen zuurstof aanwezig is, waarbij althans een deel van de sealnaad tussen de hoofdbak en de hulpbak zwakker is dan de sealnaad om buitenomtrek van de hoofdbak en de hulpbak of onderbroken is en ter plaatse van de onderbreking tegen de brug is gespannen.

30

14. Verpakking volgens conclusie 12 of 13, met het kenmerk, dat de verpakking verscheidene bakken omvat met verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie een samenstelling bevat omvattende een ~~oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator, waarbij~~
5 oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie slechts gedeeltelijk bestraald is ter plaatse van één of meer van de bakken waardoor zuurstof uit deze bakken is verwijderd.
15. Verpakking voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens conclusie 10, 11 of 12, met het kenmerk, dat de verpakking verscheidene bakken omvat met
10 verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken is geperforeerd.
16. Verpakking voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens ~~conclusie 7, met het kenmerk, dat de verpakking verscheidene bakken omvat met~~
15 verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie een samenstelling bevat omvattende een oxideerbare organische verbinding en een metallische overgangskatalysator, waarbij oxidatie van de organische verbinding geïnitieerd kan worden door straling, en welke folie slechts gedeeltelijk bestraald is ter plaatse van één of meer van de bakken waardoor zuurstof uit deze bakken is verwijderd.
17. Verpakking voor het verpakken van voedsel volgens een werkwijze volgens
20 conclusie 8, met het kenmerk, dat de verpakking verscheidene bakken omvat met verschillende soorten voedsel erin, en één folie waarmee alle bakken afgesloten zijn, welke folie ter plaatse van één of meer van de bakken is geperforeerd.
-